

Casa Nova:

Kalbsfilet mit Salbei und Parmaschinken, Pfifferlings Risotto, geschmorter Lauch und altem Balsamico

Pfifferlings Risotto:

- 3 Stk Schalotten
- 4 EL Olivenöl
- 1 Stk Lorbeerblatt
- 400 g Risotto-Reis
- 60 g Pfifferlinge
- 100 ml Weißwein
- 1,5 L heiße Geflügelbrühe
- 150 g kalte Butter
- 100 g Parmesan
- Etwas Salz



Die Schalotten unter Schwenken mit den geputzten Pfifferlingen andünsten. Einen Teil der vorbereiteten Pfifferlinge beiseitestellen. Reis in den anderen Teil der gedünsteten Pfifferlinge einstreuen, unter weiterem Schwenken glasig werden lassen. Mit Weißwein aufgießen, einkochen lassen und nach und nach den Fond angießen. Das Lorbeerblatt hinzugeben und garen bis der Risottoreis eine weiche, leicht bissfeste Konsistenz hat. Fertiges Risotto mit kalter Butter und Parmesan binden und mit Salz abschmecken. Später das Risotto mit den beiseite gestellten Pfifferlingen garnieren.

Kalbsfilet mit Salbei und Parmaschinken:

- 600-800 g Kalbsfilet
- 10 Blatt Salbei
- 8-10 Scheiben Parmaschinken
- Salz, Pfeffer
- Frischer Thymian oder Rosmarin (optional)
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter

Das Kalbsfilet wird zunächst pariert und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch sowie optional frischen Kräutern wie Thymian oder Rosmarin gewürzt. Anschließend legt man Parmaschinkenscheiben und die Salbeiblätter leicht überlappend auf Frischhaltefolie aus und wickelt das Filet straff darin ein. Nach einer kurzen Kühlzeit wird das umwickelte Filet in einer heißen Pfanne mit Olivenöl und Butter rundherum scharf angebraten, bis der Schinken knusprig ist. Zum Fertiggaren kommt das Filet bei 120–130 °C in den Ofen, bis eine Kerntemperatur von 56–58 °C erreicht ist. Danach sollte es einige Minuten ruhen, bevor es serviert wird.

Geschmorter Lauch:

- 4 Stangen Lauch (möglichst dicke, feste)
- 2 Zehen Knoblauch
- 40 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Zitronensaft
- Etwas Salz, Pfeffer

Den Lauch putzen, waschen und die Stangen in 3 cm Stücke schneiden. Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Den Lauch darin unter Wenden leicht anbraten. Zum Schluss Knoblauch hinzufügen, kurz mitbraten. Lauch mit Salz und Pfeffer würzen. Weißwein, Zitronensaft und die Brühe angießen, aufkochen und zugedeckt ca. 20-25 Minuten schmoren. Den Lauch zwischendurch wenden.

Mit altem Balsamico finalisieren, um dem Gericht noch einmal eine besondere Note zu verleihen.